



2015 Merlot-Cabernet Cornelius

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Rotwein-Cuvée mit internationalem Renommee

Beschreibung:

Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine saftige Kirschfrucht, Heidelbeeren und eine Spur Wacholder in der Nase, auch Vanillenoten. Eleganter Auftakt, abgelöst von viel explosiver Frucht, rot- und schwarzbeerig, ergänzt durch etwas Würze; ein sehr feines Tanninkleid, Brownies-Noten und eine Spur Nougat begleiten das ausdrucksstarke Finale.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine saftige Kirschfrucht, Heidelbeeren und eine Spur Wacholder in der Nase, auch Vanillenoten. Eleganter Auftakt, abgelöst von viel explosiver Frucht, rot- und schwarzbeerig, ergänzt durch etwas Würze; ein sehr feines Tanninkleid, Brownies-Noten und eine Spur Nougat begleiten das ausdrucksstarke Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Südtirol
Produzent:	Schreckbichl
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Falstaff 92/100
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0928715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot-Cabernet Cornelius

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Falstaff 92/100
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.